

#Descubre

Donde el campo se come

Del huerto al plato y con el Tepozteco de fondo: estos tres restaurantes están poniendo a Tepoztlán en el mapa gastronómico

El mundo de la gastronomía ha dado un volantazo para volver al origen. El ritmo de industrialización y producción en masa dejó de ser suficiente para las ambiciones de chefs y proyectos que buscaban elevar sus propuestas a través de la técnica, pero, sobre todo, del producto. Entonces empezó una peregrinación hacia el campo, hacia lugares cercanos a la naturaleza.

Se trató de un cambio de rumbo que, sin embargo, no podía alejarse totalmente de las grandes ciudades, que constituyen la mitad de una buena propuesta culinaria. La respuesta se encontraba a medio camino entre ambos mundos: en esos destinos perfectos para desconectar, pero sin ignorar todo el magnetismo urbano. Para muchos chilangos, ese lugar ha sido Tepoztlán, en el estado de Morelos, al sur de la CDMX.

Su cercanía con la capital lo ha convertido durante años en uno de los destinos predilectos para una escapada de fin de semana. Pero esa relación con el territorio también se ha trasladado a la mesa y ha sido la respuesta a la encrucijada de muchos chefs.

La cocina tradicional de Tepoztlán tiene en el maíz, los hongos, los quelites, las flores y otros ingredientes de temporada algunos de sus protagonistas, mientras una nueva generación de restaurantes ha encontrado en los productores locales y los huertos cercanos una manera de construir propuestas contemporáneas.

El resultado es una escena gastronómica que puede ir de los antojitos del mercado a proyectos donde la procedencia del ingrediente importa tanto como la técnica. Si vas a darte una vuelta por el pueblo, estos son tres proyectos que tienes que conocer para entender el nuevo rumbo culinario de Tepoztlán.

Si hay un restaurante que resume hacia dónde está avanzando la cocina de proximidad en Tepoztlán, ese es Sotobosque. El proyecto nació dentro de Solar Centro Agroecológico y puso desde el principio al producto en el centro: buena parte de los ingredientes se cultiva en el huerto que rodea el restaurante, bajo principios de agricultura regenerativa y agroforestería.

El huerto se puede recorrer para conocer los cultivos y entender de dónde vienen algunos de los ingredientes que después aparecen en los platos. La cocina cambia con las temporadas y trabaja también con productores y campesinos de la región, de modo que el menú funciona como una especie de registro comestible del paisaje.

Continúa en siguiente hoja



Página 1 de 3
\$ 100170.00
Tam: 530 cm2

Fecha	Sección	Página
08.09.2026	Primera	10

Frente al Tepozteco, Sotobosque propone así una versión especialmente contemporánea de la escapada a Tepoztlán: caminar entre cultivos, sentarse a comer y descubrir que la distancia entre el campo y el plato pue-

de medirse en apenas unos metros.

Dónde: Privada Tepopula 5, Barrio de Santo Domingo, Tepoztlán, Morelos

Horario: jue a dom, 14:00 a 22:00

Reservaciones: 55 4540 7299

IG: @sotobosque_mx

Sotobosque



Cabinet Restaurant & Bar es un proyecto que hace de la terraza y de la vista al Tepozteco parte esencial de la experiencia. Su propuesta se define como una *slow kitchen*, con una cocina internacional que incorpora productos orgánicos de huertos locales y una selección de preparaciones artesanales.

Además tiene una historia muy ligada a su anfitriona, Marcela, pintora y amante de la gastronomía. El resultado es un espacio donde arte, conversación y comida se en-

cuentran sin demasiadas formalidades. A la mesa llegan platos de inspiración internacional y pan elaborado artesanalmente, mientras la montaña se convierte en el paisaje constante. Es una buena opción para empezar el día con calma, alargar un *brunch* o simplemente sentarse a comer mirando el Tepozteco.

Dónde: Primera Cerrada de Tecuac 3, Valle de Atongo / Barrio de Santo Domingo, Tepoztlán, Morelos

Horario: jue a dom, 09:00 a 18:00

IG: @cabinet.restaurant

Cabinet



En el Valle de Atongo, rodeado por un bosque de ahuehuetes, Ombú propone una pausa que combina naturaleza y cocina. Su carta se mueve entre influencias mediterráneas y argentinas, con especial atención a la parrilla y a los productos preparados al momento. Es un lugar que funciona tanto para una comida sin demasiada prisa

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 3

Fecha	Sección	Página
08.09.2026	Primera	10

como para alargar la tarde con una copa. La ubicación, apartada del centro de Tepoz y entre vegetación, termina de darle sentido a la visita. 🍷

Dónde: Cam. a Meztitla 4, Valle de Atongo, Tepoztlán, Morelos

Horario: jue a sáb, 14:00 a 22:00; dom, 14:00 a 18:00

IG: @ombu.tepoztlan

**Texto adaptado para Chilango Diario*

Ombú



FOTOS: CORTESÍA / IG (@SOTOBOSQUE_MX / @CABINET.RESTAURANT)